



うどんのおいしし

群馬県古岡町立
古岡中学校・3年
東城 優花

小学5年生の夏休み、私は学校行事の林間学校を楽しく過ごして
いました。1泊2日のうちの1日目は班行動で山を登ったり、夜は
キャンプファイアーの炎を囲んで踊ったりして、飛ぶように過ぎて
いきました。そして2日目、昼食のうどん作りを行いました。

山登りをした時と同じ班になり、先生からうどんの作り方や注意
を聞きました。うどんの作り方を簡単にまとめると、小麦粉と水を
混ぜ、混ぜた物をのべし、切って、ゆでて、完成です。私はそれを
聞いて、初めてうどんの作り方を知りました。そして、意外と簡単
じゃないか、と思ってしまいました。しかし、思った以上に難しい
ことを知りました。

まず、小麦粉と水を混ぜるところでは、最初のうちはサラサラと
していたのに、よく混ぜり合っていると、しだいに腕が重くなって
きて、最後には疲れきってしまいました。次に、棒で生地を薄く広
くのばしていきます。先生に、四角くのばすと上手にできると聞い
て、頑張つてそうしようとしても、結局丸く広がってしまいました。
広げた生地を、打ち粉をかけながら、畳むようにした後、いよいよ
切る作業にかかりました。包丁を手に、均等に切れるよう、細心の
注意を払って切りましたが、これが難しく、驚きが隠せないくらい、
均等に切れませんでした。この時、うどんを作ることの難しさが突
感されました。この後、ゆでて食べたうどんは、難しさを感じられ
た分、とてもおいしく思えました。

このことから、私たちがおいしくうどんを食べられるのは、作っ
てくれる人の苦勞によってできているのだと知りました。これから
も、作ってくれる人に感謝しながら、おいしく食べていきたいです。